

授業科目(ナンバリング)	臨地実習 I (給食の運営) (IB382) (実践的教育科目)			担当教員	野村秀一・水江文香・松尾嘉代子 川野香織・高江洲有沙・宮原恵子		
展開方法	実習	単位数	1 単位	開講年次・時期	3 年～4 年	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
臨地実習は、学内の給食経営管理論や調理学等の講義・実習で修得した成果を、社会で活かす実践トレーニングの第一歩である。臨地実習は、学校、事業所、福祉施設等の特定給食施設で、実際に業務を体験し、管理栄養士としての技術を体得することを目的とする。							⑪⑫
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	給食の運営に必要な知識・技術・資質に気づき、管理栄養士の責務としてそれらの必要性が理解できる。 管理栄養士業務を体験する中で、修得した知識および技術の活用について説明できる。 管理栄養士の職務を体験し、社会的な役割および責任に関して、説明できる。				・実習先からの評価 ・課題への取り組み	30% 20%	
情報収集、分析力							
コミュニケーション力	臨地実習施設および学内実習担当者、グループへの報告・連絡・相談事項を類別し、状況に応じた対応ができる。				・実習先からの評価 ・実習報告	10% 10%	
協働・課題解決力	管理栄養士として実習目的を理解し、的確な業務的判断ができる。 管理栄養士の職務に基づいて、自らの課題やその改善点等を導き出すことができる。				・実習先からの評価 ・課題への取り組み ・実習報告	10% 10% 10%	
多様性理解力							
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> ・実習先からの評価 (50%) : 評価票の記載内容等 ・課題への取り組み (30%) : 課題証明書、自己学習ノート ・実習報告 (20%) : 事前訪問報告書、臨地実習および自己学習ノート、報告書 臨地実習および自己学習ノート、報告書は個別にフィードバックする。 							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・学外実習を履修するにあたり、必要な科目を修得した者あるいは履修可能であると判断された者を対象とし、実習期間を1週間とし、学校(小学校)・福祉施設・自衛隊・病院・事業所等の特定給食施設において実習を行う。 ・事前指導として、具体的な実習先に応じた課題の取り組みを行い、自己学習ノートにまとめる。 ・施設での業務体験を通して、課題解決型学習に取り組み、臨地実習ノートにまとめ、考察する。 ・事後指導として、自己学習ノートを整理しながら、報告書を作成し、学びを深める。 ・課題内容の指示やグループでの課題の取り組みには、ポートフォリオを利用する。 <p>この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分である。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：管理栄養士・栄養士必携(第一出版)、本学教員作成の臨地実習および自己学習ノート、プリントなど</p> <p>参考書：各科目教科書および参考書など</p> <p>指定図書：「栄養調理六法」(新日本法規)、「一品料理 500 選 治療食への展開」(医歯薬出版)</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
自ら課題を発見し意欲的、積極的な態度で実習に臨み、社会的常識に則った行動をすること。							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	給食の運営	対象集団、経営形態、運営形態、食事回数、献立形態	予習：給食の運営に関する全般 復習：実習内容
2	給食の運営	供食形態、サービス方法、調理、配食方法	予習：実習施設の給食提供の状況等 復習：実習内容
3	給食の運営	栄養管理（集団）	予習：栄養・食事管理の目的 復習：実習内容
4	給食の運営	食事計画	予習：対象者の栄養アセスメントとその給与栄養目標量の設定 復習：実習内容
5	給食の運営	献立計画	予習：食数・栄養量・地域性・季節などを考慮した献立の作成 復習：実習内容
6	給食の運営	食材料の管理	予習：発注から納入・調理にいたるまでの帳票の流れ 復習：実習内容
7	給食の運営	調理作業	予習：効率的な調理の流れ、適温給食の提供 復習：実習内容
8	給食の運営	配食・配膳	予習：誤配防止、適時配膳の工夫 復習：実習内容
9	給食の運営	下膳、洗浄、清掃	予習：施設における残菜状況、器具洗浄・清掃の方法 復習：実習内容
10	給食の運営	衛生・安全管理	予習：衛生・安全管理の目的を明確にし、予防策の具体的方法について調べる 復習：実習内容
11	給食の運営	施設・設備管理	予習：給食施設の基準・関連法規 復習：実習内容
12	給食の運営	食事オーダー管理	予習：食事オーダーの方法やその情報収集方法、事故時の対応 復習：実習内容
13	給食の運営	食数管理	予習：病棟ごとの食事の種類と数の把握の仕方 復習：実習内容
14	給食の運営	食材の購入および在庫管理	予習：献立計画による食材の計画的な購入・検収・管理場所・期間等について調べる 復習：実習内容
15	給食の運営	運用評価	予習：実習期間を通して栄養管理、人事管理、食材管理、生産管理、安全衛生管理を総合的に確認する 復習：実習内容